

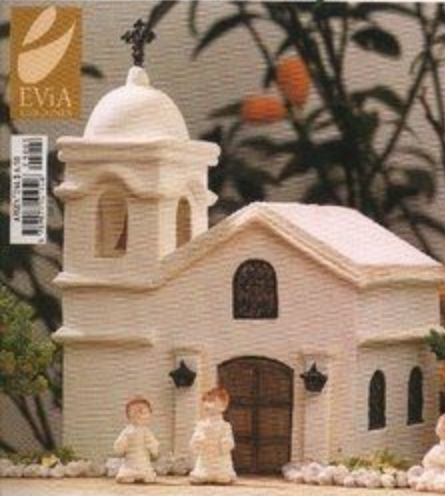
EL DULCE MUNDO DE LAS

TORTAS DECORADAS

por *Marcela Capó*



Biblioteca
Ediciones
Profesionales



Diseños emotivos

Altar con ángeles
Capilla nortena
Misal y otros símbolos
La Virgen y el Niño
Kipa y Talit
Original Sinagoga

LAS PRIMERAS CELEBRACIONES

Bautismo
Comunión
Bar Mitzvá





Su primera CELEBRACIÓN

Esta sencilla pastelería para niños les enseñará a hacer un pastelito con un toque especial. Cada etapa de esta receta es divertida y de fácil aprendizaje para los pequeños.



MATERIALES

- Tortas premezcladas en láminas de 10 cm de diámetro
- Espátula de plástico de 10 cm de diámetro
- Farsa cremosa
- Rallado de limón
- Dulce de leche
- Vainilla



PAÑO 1

Conectar el dulce de leche con la farsa cremosa y mezclar bien. Se debe conseguir una pasta homogénea y de color blanco.

PAÑO 2

Conectar el dulce de leche con la farsa cremosa y mezclar bien. Se debe conseguir una pasta homogénea y de color blanco.

PAÑO 3

Conectar el dulce de leche con la farsa cremosa y mezclar bien. Se debe conseguir una pasta homogénea y de color blanco.



PAÑO 4

Conectar el dulce de leche con la farsa cremosa y mezclar bien. Se debe conseguir una pasta homogénea y de color blanco.

PAÑO 5

Conectar el dulce de leche con la farsa cremosa y mezclar bien. Se debe conseguir una pasta homogénea y de color blanco.



La Virgen
Y EL NIÑO

Los estudios de medicina básica enfocados al diagnóstico y tratamiento de las afecciones neurológicas por parte de personal no médico de la facultad de la universidad que siempre se venían



MATERIALS

- *Staphylococcus aureus* - 10-15% of infections
- *Staphylococcus epidermidis* - 20-30%
- *Staphylococcus saprophyticus* - 10-15%
- *Staphylococcus sciuri* - 10-15%
- *Staphylococcus carnosus* - 10-15%
- *Staphylococcus pasteurei* - 10-15%
- *Staphylococcus epidermidis* - 10-15%
- *Staphylococcus aureus* - 10-15%





12



13

PAÑO 12

Realice la cola con el hilo negro. Pinte el cuerpo y la cabeza con esmalte rojo blanco y rojo.

PAÑO 13

Realice el vestido con los hilos de color rojo y blanco. Use hilo de lana para hacer la falda.

PAÑO 14
Monte la cabeza y pinte el cuerpo del niño blanco y azul. Use hilo de lana para el pelo. Pinte una mano con esmalte rojo y una con esmalte azul.



14



15

PAÑO 15
Coloque la mano del niño dentro de la falda blanca y azul. Use hilo de lana para la falda. Pinte los pies con el esmalte rojo y azul.

PAÑO 16
Use hilo de lana para el pelo del niño. Pinte el cuerpo con el esmalte rojo y azul.

TERMINACIÓN

Conecte la parte superior con la parte inferior. Use hilo de lana para la falda. Pinte la falda con el esmalte rojo y azul. Use hilo de lana para el pelo del niño. Pinte la parte del fondo del niño con el esmalte rojo y azul. Use hilo de lana para el pelo del niño. Pinte la parte del fondo del niño con el esmalte rojo y azul. Use hilo de lana para el pelo del niño. Pinte la parte del fondo del niño con el esmalte rojo y azul.



16



17



10

PAISO 12

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.

PAISO 13

Col·locat al centre, el petit de la mare i
l'aparell d'una dona i el petit de la mare.

PAISO 14

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.

PAISO 15

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.



11



12



13

PAISO 16

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.

PAISO 17

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.



14



15



16

PAISO 18

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.

PAISO 19

Figura de bronze sobre la marbre
d'una dona i el petit, amb l'abundància
i pleritat de vida.

PAJO 9.9

Colocar las masas con abundante y
fina capa de azúcar. Cubrir con el pastelillo de
glaseado y decorar con el pajo.

**TERMINACIÓN**

Colocar la base de la torta con el
pajito de azúcar y la base de la torta
con el pastelillo de glaseado. Cubrir la
torta con el pastelillo de glaseado y
decorar con el pajo y el pastelillo de
glaseado.

**PAJO 1.2**

Colocar la masa de la torta y el
pajito de azúcar y la base de la torta
con el pastelillo de glaseado.

PAJO 1.3

Colocar la masa de la torta y el
pajito de azúcar y la base de la torta
con el pastelillo de glaseado.

PAJO 1.4

Colocar la masa de la torta y el
pajito de azúcar y la base de la torta
con el pastelillo de glaseado.

PAJO 1.5

Colocar la masa de la torta y el
pajito de azúcar y la base de la torta
con el pastelillo de glaseado.



Directa Editorial Miguel García
Director Comercial Claudio Leizaola
Consejo Editorial Cecilia García Valle, María P. Górriz, Mariana Curi
Editores María García Valle
Redacción Mariela Carr
Dirección de Producción Claudio Leizaola
Dirección de Arte María García Valle
Diseño gráfico María García Valle
Redacción Mariana Curi
Corrección Carolina Carr
Asistencia Virginia Carr
Fotografía Claudio Sala
Producción fotográfica Claudio Leizaola
Administración Mariana Curi
Atención al cliente Mariana Curi
Atención al cliente Mariana Curi
Impresión Impresora Gráfica Argentina S.A.
Distribución Impresora Gráfica Argentina S.A.



Propietarios PBA Ediciones

Impresión: PBA Ediciones
Distribución: PBA Ediciones

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

El libro "Mundo de las Tortas" es una obra que reúne a los mejores expertos en el mundo de las tortas, desde la más sencilla hasta la más sofisticada.

Técnica

RECETAS BÁSICAS	página 4
RELLENOS	página 6
DECORACIÓN	página 7
COBERTURA	página 9
MOLDES	página 46

Bautismo

DELLIS Y SIGUROS PARA LA NUEVA VIDA	página 12
LA VIRGEN Y EL NIÑO	página 16
SU PRIMERA CELEBRACIÓN	página 20

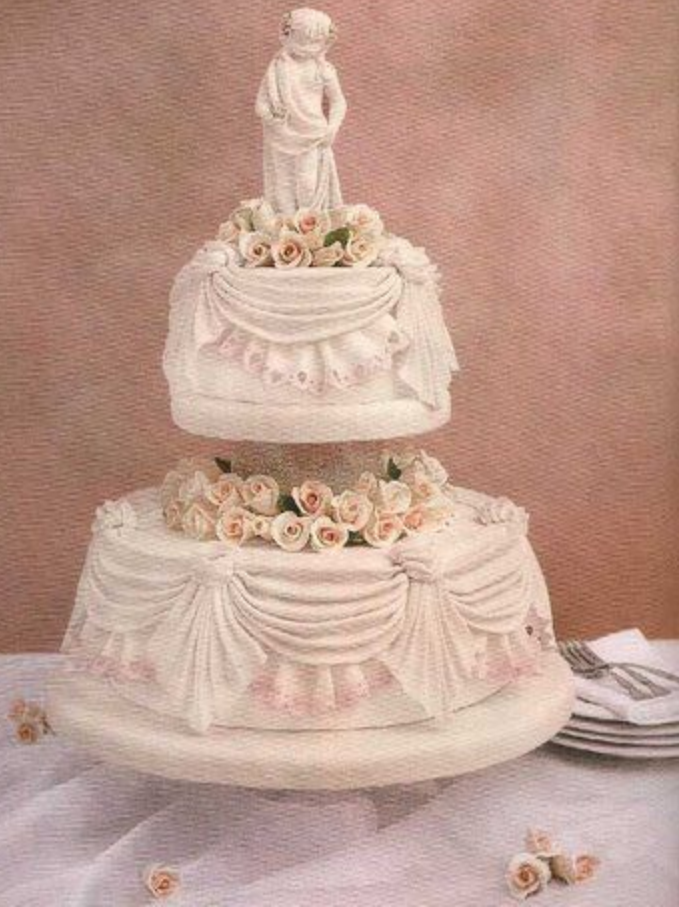
Comunión

UN ALTAR DULCE E ÍNTIMO	página 24
LA MISA DE LOS FESTIVOS	página 28
FIESTA EN LA CAPILLA CAMPESINA	página 32
MI SEGURO SACRAMENTO	página 36

Bar Mitad

LA LEGADA DEL GRAN DÍA	página 42
UNA CELEBRACIÓN INOLVIDABLE	página 44





Dulces y regalos

PARA LA NUEVA VIDA

Lineas simples, bellera rústica y tonos discretos que siempre quedan bien. La originalidad está dada por una estética imponente; los vivos modelados completan este maravilloso diseño.

MATERIALES

- Tortas: de 28 cm de diámetro y de 16 cm de diámetro
- Pasta americana
- Rondelito: de 38 cm de diámetro; de 22 cm en diámetro
- Pasta de goma
- Pastillaje
- Cortantes

PASO 1:

Modelar las piernas con pasta de goma blanca. Colocar un alambre grueso en una de las piernas para sostenerla y pegar la otra al lado. Dejar secar.

PASO 2:

Hacer el cuerpo a partir de un cono y ubicarlo sobre las piernas. Colocar un pulso en la parte superior para sostener la cabeza. Dejar secar nuevamente.

PASO 3:

Realizar la cabeza con un molde. Enrollar los bordes y abrir ligeramente la boca con una estaca.





11



12

PASO 11

Untar con 1 litro de pasta de azúcar y pegarle la maraña al chocolate. Ponerle sobre el molde.

PASO 12

Confeccionar dos capas de la misma pasta, pinchar y pegarlas sobre las uniones de las ondas.



13

PASO 13

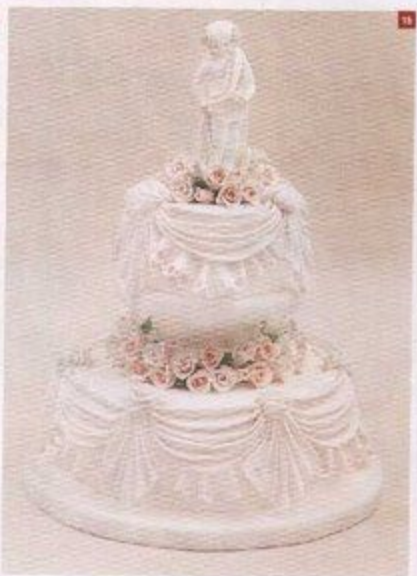
Remover con pequeñas piezas decorativas.



14

PASO 14

Colocar el soporte sobre la base inferior, poner las rosas en los de arriba y colocarlo sobre la misma torta.



15

PASO 15

Colocar la estatua sobre un círculo de masa de 5 cm de diámetro y 1,5 cm de espesor, terminando con las rosas.

**PASO 5:**

Constar el escote y sujetar entre dos piezas de pasta fincada. E modelar una tira de pasta bien fina y colocarla en la cintura.

PASO 6:

Modelar los brazos con la misma pasta que se utilizó para el torso. Guárdalos en una bolsa hermética hasta que se necesiten.

**PASO 7:**

Esqueleto de goma y cortar un triángulo. Colocar el triángulo derecho en el costado y cerrar la manga.

PASO 8:

Colar el busto junto con la manga y pegarlo al cuerpo. Dejalo secar en la posición deseada con la ayuda de un palito de brocheta.

**PASO 9:**

Modelar el cuerpo del niño a partir de un cono. Hacer una faja para la cabeza, una para la manga y dos para los brazos. Abrir la boca con una espina. Formar las abombadas con la misma pasta y adherirlas en la entre.

PASO 10:

Realizar los pies y los brazos. Modelar rodillos de pasta, doblados o a abum en las articulaciones y dar forma a las manos y los pies. Hacer los dedos de las manos con una espina y los de los pies con la espina.

**PASO 11:**

Pegar las piernas al cuerpo. Escribir hasta de goma munda pelo y colocarlo sobre el pelo.

Las primeras

FIESTAS RELIGIOSAS

La mayoría de la gente tiene muy pocos recuerdos de sus primeras fiestas. A medida que pasan los años, las ceremonias, la música y los invitados van colándose en nuestra memoria. Sin embargo, algunos detalles escapan al olvido y permanecen intactos, como si el tiempo no hubiese transcurrido.

Las cosas que acompañaron esos primeros festejos todavía ocupan un lugar de privilegio, porque fueron momentos especialmente para cada homenajeado y cada evento particular. En esta revista realicé varios diseños para fiestas de Bautismo, Primeras Comunión y Bar mitzvah; en ellas traté de reflejar las emociones y los sentimientos que se sienten cuando se reciben estos primeros sacramentos. La propuesta es simple e intenta complacer a todos los gustos; por eso, incluí modelos con estilos muy distintos: desde tradicionales figuras religiosas, místicas, kipur y templos modelados con pasta de goma, hasta escenas modernas recreadas con las últimas tendencias que hay en decoración.

Como sé que las afectos son sólo una parte de las fiestas festivas, les propongo nuevas ideas de bienhechores, profetas, rellenos y pastas para que puedan variar los sabores de sus oraciones culinarias.

Sigo pensando que en la decoración de temas solo parece más difícil de lo que realmente es; por eso, les aconsejo que se animen a todo: copiar, experimentar cambios y crear, aunque corran el riesgo de equivocarse. Espero que, después de todo, descubran que la actividad puede resultar muy entretenida y placentera. Hasta el próximo encuentro.

Marcela López

Teléfono: (781-11) 4511-2006
Cel: 15-5326-9725
www.marcelalopez.com.ar
E-mail: marcelalopez@comcast.net



PASO 6:

Con un bolillo, hacer las ventanas y la puerta. Hacer una pila de pasta americana y cortar un rectángulo; colocarlo como techo. Presionar el resto de las partes de la villa con el mismo pesadimiento.

PASO 7:

Transferir los árboles y las aves a las casitas y hacer los conos y bollos de pasta de color celeste.

**PASO 8:**

Modelar los cuerpos de los pajaritos a partir de conos. Presionar las puntas formando las colas y practicarles con una tijera.

PASO 9:

Realizar la cabeza con una bolita de masa y presionarla ligeramente en los centros para darle forma. Colocarlos sobre los cuerpos. Para las alas, modelar dos conos, aplanarlos y reconarlos con la tijera.

**PASO 10:**

Realizar las alas a los pajaritos, dar cuerpo. Pintar los centros y los ojos. Realizar los picos con un cuarcito con glase. Colocarles aureolas de alambre dorado.

PASO 11:

Cubrir la bandeja con pasta americana blanca y decorar con colorantes azul, rojo y burbujas.

**PASO 12:**

Poner las torras con pasta americana y mármol en la bandeja. Arreglar el arco iris, las olas y los árboles. Decorar el borde inferior con bolitas de masa blanca de diferentes tamaños. Pintar los techos y los sombríos de las casas con colorante celeste.

Tortas

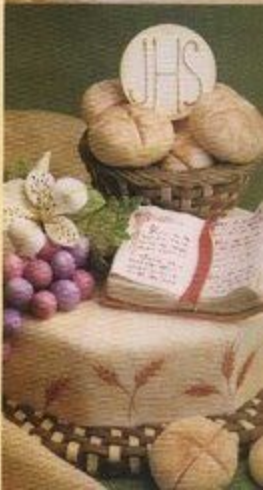
PARA LA COMUNIÓN

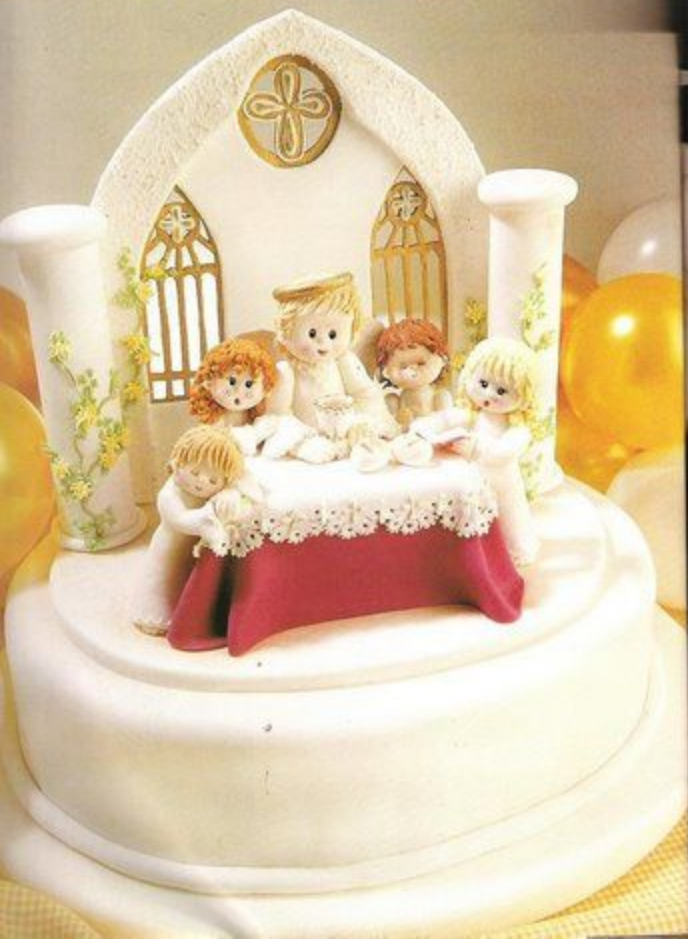
Un altar dulce e íntimo

La mesa de los festejos

Fiesta en la capilla campestre

Mi segundo sacramento





Un altar

DULCE E ÍNTIMO

Siluetas, columnas y ventanales dulces conforman esta escena maravillosa recreada de una forma original que no deja de ser emotiva. Un diseño para niñas o varones.



MATERIALES

- Tarta ovalada de 30 cm de diámetro
- Bandeja ovalada de 38 cm de diámetro
- Pasta americana
- Pastillaje
- Glase real
- Pasta de goma
- Cortadores
- Colorantes



PASO 11

Cortar las piezas de la pared del altar con los moldes. Puntar los ventanales calados con colorante dorado.

PASO 21

Con un poco de glase, pegar las piezas doradas sobre el revendo de la parte principal de la pared del altar.

PASO 31

Colocar el arco sobre el frente de la pieza y subeapelo con un pincel de cerda dura con glase real.





4



5

PASO 4:

Formar cilindros de cartulina y envolverlos con la masa estirada formando las columnas (pegar muy bien las uniones). Dejarlas secar.

PASO 5:

En cada columna, colocar un rollo de sustitile en la base y una bolita aplastada de la misma pasta como tapón.



6

PASO 6:

Cortar las piezas de la mesa del altar y dejarlas secar. Formar la mesa con las patas para arriba.



7



8

PASO 8:

Cortar un mandil blanco más pequeño y crear los bordes con un cortante. Pegarlo sobre el mandil bordes y decorarlo con glaseo real.

PASO 7:

Intensificar parte de goma bordes y cortar el mandil con el molde. Colocarlo sobre la mesa.



9

PASO 9:

Para realizar los pies, formar conitos de pasta para modelar de color piel y marcar los dedos con una estaca.

PASO 10:

Para el cuerpo, preparar un cono grande de pasta de goma y alisarlo en la zona de la cintura, ubicarlo sobre los pies e insertarle un palillo en la parte superior para colocar la cabecita.



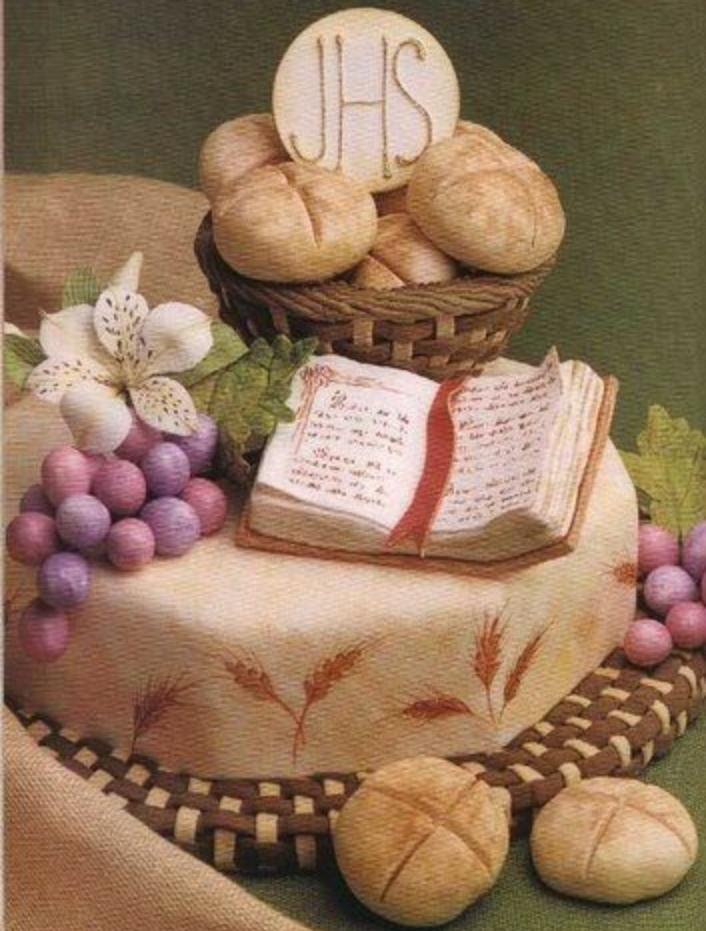
10



11

PASO 11:

Hacer la cabecita con pasta de color piel y realzar dos huecos para los ojos, regar una bolita simulando la nariz y otras dos como orejas. Abrir la boca con una estaca.



La mesa de LOS FESTEJOS

Un mesal, además de uvas, una cesta con panes y otros símbolos religiosos aparecen en una misa. Toma 15 buen diseño para quienes buscan nuevos desafíos en la decoración.



MATERIALES

- Torta hexagonal de 28 cm de lado
- Bandeja redonda de 38 cm de diámetro
- Glaseado
- Pastillaje
- Pasta americana
- Pasta para modelar
- Pasta de goma



PASO 1: Cesto

Enrollar pastillaje y colocarlo sobre una tortita de azúcar en 1/2 cm de diámetro. Formar una semicirculo. Empujar sus bordes y darla vueltas.

PASO 2:

Separar la pieza de pastillaje de la borla de azúcar y colocar un milímetro de espesor en el borde superior y más en el inferior. Dejalo secar nuevamente.

PASO 3:

Con una manga y dos tortas de glaseado, comenzar a decorar en forma de la siguiente forma: hacer un largo trazo vertical y meter sobre él varios bucles horizontales o los separados por pequeños espacios.



**PASO 4:**

Hacer tubo vertical donde terminen los tristes horizontales y curvelo con tristes horizontales que llenen los espacios que quedan dejando libres. Repetir el procedimiento hasta completar el cesto.

PASO 5:

Decorar los bordes y dejarlo secar.

**PASO 6:****Panes**

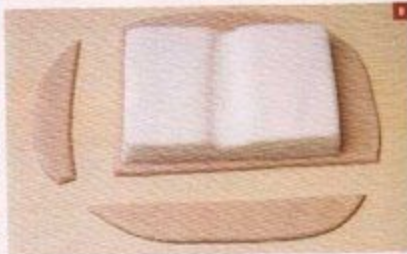
Modelar los panes a partir de bolitas de pasta para modelar las sillas. Marcamos los costos y pintarlos con colorante naranja.

PASO 7:**Misal**

Estirar una pizza de pasta americana blanca de 1,5 cm de espesor y cortar en rectángulo de 13 x 8 cm. Alinearlo en el centro y marcar los laterales con una estaca formando las hojas.

PASO 8:

Para realizar los tapas, colocar el libro sobre una pieza de masa masón y recortarlo dejando 0,5 cm de margen.

**PASO 9:**

Cortar un rectángulo de pasta de goma blanca del tamaño del misal y pegarlo sobre este dándole suavemente. Colocar un tenedor. Por último, pintar las páginas y el borde de la tapa.



**PASO 10**

Extraer pasta de goma blanca y cortar las hojas, pétalos y alfileritos. Preparar los pétalos en la parte de dentro de la misma pasta. Cuando los piezas estén secas, pintárlas con colorantes.

**11****PASO 11:****Alfileritos**

Extraer una pieza de pasta de goma blanca que sea un poco más gruesa en el centro y cortar pétalos de distintos tamaños. Ponerlos en los extremos para darles forma. Insertar un alfilerito en el centro de cada pétalo y después secar.

PASO 12:

Realizar los pétalos con una mezcla amarilla y verde. Realizar las manchitas con colorante morado. Preparar el centro uniendo varios pétalos y poner los alfileritos con cuidado.

**13****PASO 13:**

Colocar los pétalos chicos alrededor del centro e insertar los alfileritos. Ubicar las hojas y los alfileritos dentro de la flor y sujetar todo con cinta de forro de vidrio.

**14****PASO 14:**

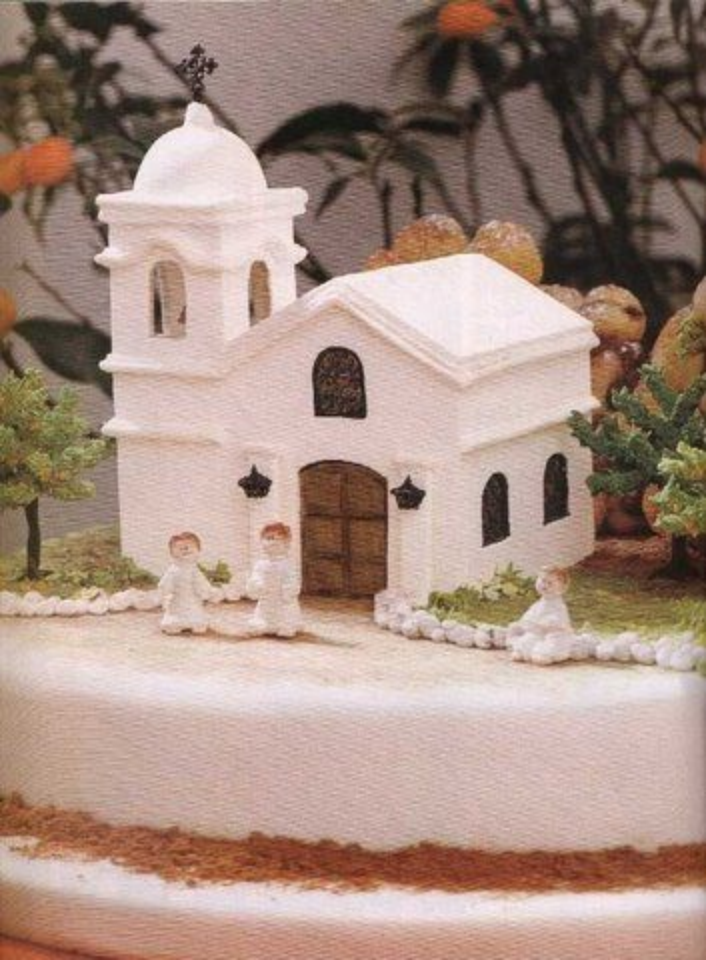
Cubrir la torta con pasta americana blanca y pintarla con colorante morado haciendo una pátina. Acostarla sobre una bandeja decorada con punta de metal.

**15****PASO 15:**

Con un pincel redondo y fino, dibujar los espigas en los laterales de la torta de siguiente forma: primero, trazar las líneas centrales, luego dibujar los granos a los costados y, por último, hacer los tallos y largos en los extremos.

**16****TERMINACIÓN**

Pegar todos los elementos sobre la torta con glase. Adhieren algunos ramos de uvas y hojas de paja.



Fiesta en la CAPILLA CAMPESTRE

El fondo de árboles frondosos acerca al aire sencillo de esta pequeña capilla con campanario. Un diseño que escapa a lo tradicional.



MATERIALES

- Torta rosada de 40 cm de diámetro
- Bandera ovalada de 50 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glaseo real
- Pastillaje
- Bombas o prefermitas (ver receta, pág. 50)
- Dulce de leche, chocolate o cacao



PASO 11

Cortar las piezas de la capilla siguiendo las indicaciones de espesores y texturas que se encuentran en los moldes.

PASO 31

Cuando estén completamente secos, unir el fondo con uno de los laterales.



PASO 31

Incorporar el otro lateral y el frontón después de haberle pegado la suena pintada.



RECETAS BÁSICAS

Para preparar las tortas que se van a decorar, la mayoría de las veces se pueden usar con báscula o báscula de mano, pero si no se tiene, se puede usar un vaso de plástico o una taza de plástico.

TORTA CON UVAS

Ingredientes

(para un molde de 20 cm de diámetro)

- 250 g de manteca a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar común
- 4 huevos
- Esencia de vainilla
- 250 g de harina leudante
- 1 uva

Preparación

1. Bate la manteca con el azúcar y la esencia de vainilla hasta formar una crema. Agrega los huevos de a uno y sin dejar de batir. Bebe la mezcla de la licuadora e incorpórala la harina suavemente.
2. Lava y seca las uvas, córtalas por la mitad y sácalas las semillas.
3. Enmanteca y enhana el molde. Bebe con la preparación y las uvas intercaladas.
4. Cocina la torta en horno bajo durante 1 y 1/2 hora, aproximadamente.

TORTA DE CREMA

Ingredientes

(para un molde de 20 cm de diámetro)

- 250 g de crema de leche
- 150 g de azúcar común
- 200 g de harina leudante
- 3 huevos
- Esencia de vainilla

Preparación

1. Bate la crema de leche con el azúcar y la esencia hasta obtener una preparación homogénea.
2. Agrega los huevos sin dejar de batir e incorpórala la harina e integrala.
3. Volca la preparación en un molde enmantecado y enhanado. Cocínala durante 1 hora en horno moderado.

TORTA NEGRA CON CANELA

Ingredientes

(para un molde de 20 cm de diámetro)

- 300 g de harina leudante
- 150 g de azúcar negra
- 1 y 1/2 cucharada de canela
- 100 g de manteca a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3/4 de taza de leche

Preparación

1. Bate la manteca con el azúcar negro y la esencia de vainilla hasta formar una crema. Incorpora los huevos de a uno sin dejar de batir.
2. Bebe la preparación de la cubeta y agréale la harina, la canela y la leche en forma alternada.
3. Volca en un molde enmantecado y enhanado. Cocínala aproximadamente 1 hora en horno moderado.



PASO 41

Amarar el campanario con el mismo procedimiento.

PASO 51

Ubicar en la capilla los arbolitos texturados. Con un alfiler, sujetar una campana al fondo del campanario, e incorporarlo a la planta.



PASO 61
Realizar las molduras con un cyclo y punta.

PASO 71

Modelar una semisfera de ovalitos, dejarla secar sobre una boquilla de seligpor de 4 cm de diámetro y luego ubicarla sobre el campanario. Pegar las molduras sobre las paredes laterales de la capilla y del campanario.

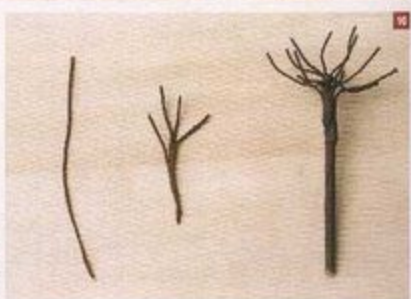


PASO 81

Realizar las cruzes y la cruz con un cuadrado fino de gloop negro. Dejarlas secar.

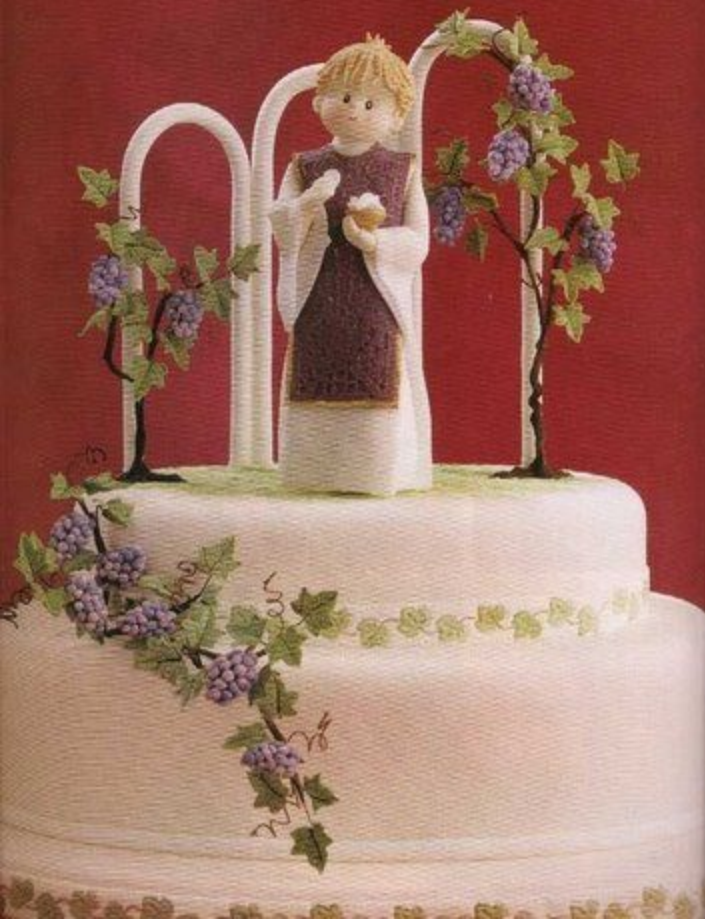
PASO 91

Dibujar un marco de gloop negro en cada ventana y colorear las cruces.



PASO 101

Amarar el tronco y los ramos de cada árbol con alfileres formando una cinta de floristería móvil. Juntarlos, colocar un velador de bruchette enroscado en la base y unir todos los platos con la misma cinta.



Mi segundo SACRAMENTO

Para que un agosajo de Primera Comunión resulte bien masculino a veces hay que salirse de los diseños clásicos. Esta serie alegre y multicolor logra ese objetivo sin caer en la transgresión.



MATERIALES

- Tortas nevadas: de 20 cm y 30 cm de diámetro
- Bandeja de 38 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glase real
- Pastillaje
- Pasta de goma
- Placas texturizadas
- Colocacitos: verde y marrón



PASO 11

Modelar la base del cuerpo a partir de un cono de pastillaje. Colocarle ojalos para sostener los brazos y la cadera. Dejar secar.

PASO 21

Enrollar pasta de goma blanca y formar varias tablas para simular el frente y la espalda de la blusa. Enrollar la base del cuerpo con esta pieza de pasta; presionar el cuello y la cintura para darle forma.



PASO 31

Enrollar una pieza de soca de goma verde de frente; marcarla sobre una placa texturizada y cortar un rectángulo.



PASO 41

Calar la mitad con un corte en redondo formando el escote. Pegado sobre la cintura y plisado apenas con cullera o cordón.

PASO 51

Modelar la cabeza a partir de una bolita de pasta y ubicarla sobre el cuerpo. Con un pincel, realizar dos orificios para simular los ojos.

PASO 61

Decorando con glaseo negro. Colocar una bolita de pasta como nariz y otros dos como orejas. Peinar las mejillas con colorante rosa diluido en agua.

**PASO 71**

Modelar los brazos con la misma pasta que se usó para realizar la cabeza.

PASO 81

Estirar pasta de goma blanca y formar los mangos. Colocar un brazo en cada manga y modelar el brazo. Pegar los brazos a los costados del cuerpo.

PASO 91

Realizar el cabello con un vasculador con glaseo. Colocar un círculo de perdigón (trinidad) en una mano y un círculo en la otra.





10

PASO 10:

Enrollar pasta de goma verde y cortar las hojas. Mantener las nervaduras y acentuadas. Dejarlas secar y luego pintarlas con colorantes diluidos con agua.



11



12

PASO 11:

Para los racimos, enrollar un conito de pasta de goma y hacer la bolita de goma enrollando las uvas. Armar los racimos con los tocinos de uvas, las hojas y los tallos de rambles. Sujetar todo con cinta de finavista marina.

PASO 12:

Colocar la goma para dejar secar las uvas sobre la mesa de trabajo. Modelar un tallo de parraje y colocarlo sobre la goma siguiendo el dibujo. Dejando secar con ese tema.



13

PASO 13:

Una vez cubiertas y modelados las partes de la torta, preparar una tira de pasta y marcarla con la abeta laminadora.

14

PASO 14:

Confeccionar y pegarla con agua en el borde inferior de la torta.

PASO 15:

Por último, pintar las hojas con colorantes verdes y amarillos.



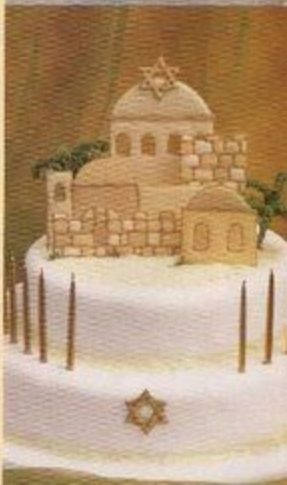
15



Tortas

PARA EL BAR MITZVÁ

*La llegada del gran día
Una celebración inolvidable*





La llegada

DEL GRAN DÍA

Esta torta encantadora tiene todos los ingredientes para convertirse en la estrella de la celebración. Preparada especialmente para el pequeño de la familia en uno de los momentos más importantes de su vida.



MATERIALES

- Torta de 28 cm de diámetro cubierta con pasta americana blanca.
- Bandeja de 28 cm de diámetro forrada con la misma pasta.
- Pasta
- Pasticaje
- Pasta de goma
- Ejector
- Corriente de volados
- Cuchador



PASO 11 Esfor una pieza de pastillaje de 0,5 cm de espesor y recorta sobre una ficha de triángulo de 1,2 cm de diámetro formando una semicirculo. Recortar el excedente. Dejar secar. Borrar pasta de goma blanca de azul humedeciendo la semicirculo de pastillaje y cubrirlo con la pieza de pasta de goma.



PASO 21 Recortar una tira de volados de pasta blanca y cortar los dientes inferiores. Humedecer el borde inferior de la semicirculo y pegar la tira de volados.

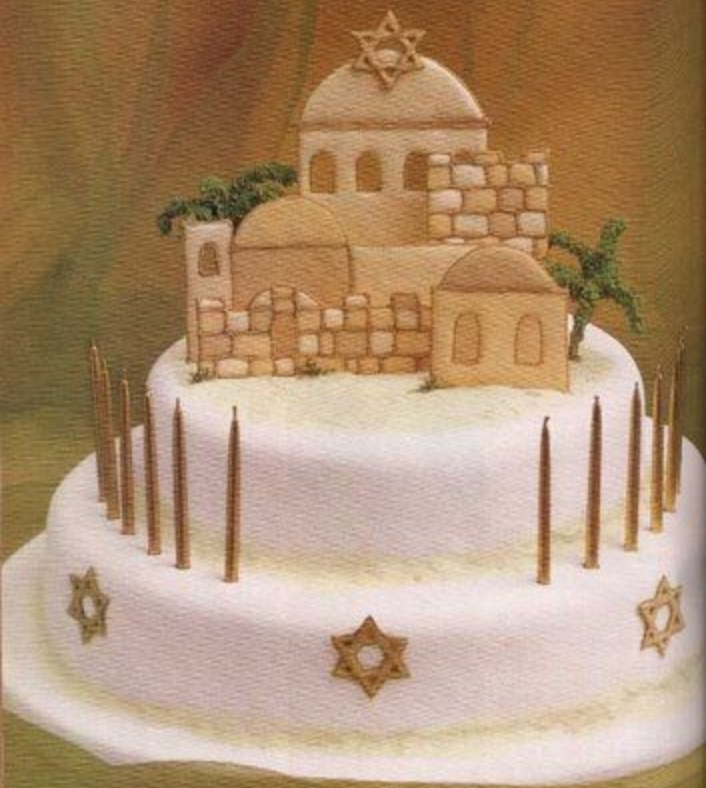
PASO 31 Invertir la estrella de David y pegarla en el centro del azul. Cerrar una tira blanca en la mitad del azul.

PASO 41 Borrar pasta americana blanca y cortar una tira ancha. Aplicarla sobre la torta cuando todavía esté flexible.



PASO 51 Cortar seis tiras azules de 0,5 cm de espesor y pegarlas en una corriente de la tira blanca.

PASO 61 Atijar un poco de pasta blanca, ponerla por un ejector y trocearla formando las flecos. Por último, pegar los flecos en los extremos del azul.



BOMBAS O PROFITEROLES

Ingredientes

(para la masa choux)

- 4 huevos
- 130 g de harina común
- 100 g de manteca
- 1 taza de agua
- 1 pizca de sal

CONSEJO

Los profiteroles se deben hornear bien separados, ya que la masa crece al doble o triple de su tamaño una vez cocida.



1. Calentar el agua y la manteca en una cacerola hasta que lleguen a hervir.

2. Retirar la preparación del fuego y añadir la harina y la sal. Mezclar.

3. Colocarla nuevamente sobre el fuego y cocinarla, batiendo rápidamente, hasta obtener una masa compacta que se separe de las paredes del recipiente.

4. Retirarla y dejarla enfriar. Incorporar los huevos de a uno e integrarlos bien.

5. Formar la preparación en un prongo con pinillo y formar las bombas sobre una plancheta enmantada.

6. Hornearlos entre 15 y 20 minutos. De aires enfriar sobre una rejilla de alambre.



Una celebración

INOLVIDABLE

En el mundo de las tortas decoradas casi todo es posible, como modelar este templo festivo para un gran acontecimiento, por ejemplo. El diseño es muy original y, seguramente, impactará a los invitados.

MATERIALES

- Tortas redondas: de 20 cm y 30 cm de diámetro
- Bandeja de 40 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glase real
- Deseño

PASO 1: Coloca el dibujo de la pieza sobre un telapapel, superponiéndolo al papel celofán y sujetarlo con alfileres. Realizar el contorno del dibujo con un pincelillo con glase real. Inyectar glase fluido y rellenar el diseño. Repetir el proceso en la zona inferior de las piezas.

PASO 2: Dejamos secar durante 24 horas, como máximo. Repasar en brochas más glase a puntos del mismo color.

PASO 3: Invertir las piezas y retirar el papel celofán con mucho cuidado.

PASO 4: Cubrir la torta chica con pasta americana blanca. Pagar las piezas, unirlas la parte superior con abundante glase.

PASO 5: Acercar las piezas frotando las manos, que cada figura tiene en los moldes formando el diseño.



PASO 6: Preparar arbores envolviendo las alfileres con cinta marfil y uniéndolos entre sí por los bases. Decorar las hojas con un manicureo con glase verde.

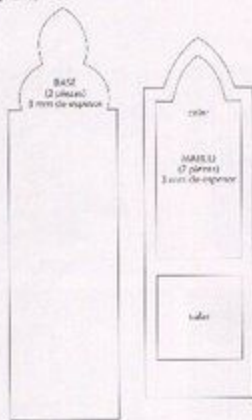
TERMINACIÓN

Cubrir la torta grande y la bandeja con pasta americana. Montarlos y unirlos con el glase que se usó para pegar el diseño. Realizar las estrellas de David y pegarlos en los laterales de la torta inferior.



MOLDES

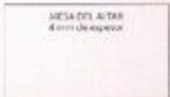
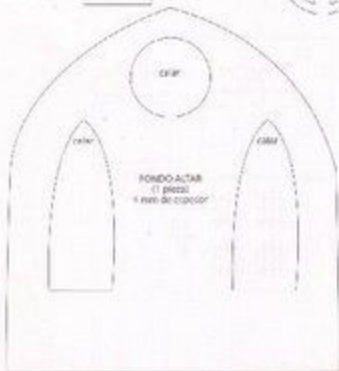
La virgen y el niño (Página 18)

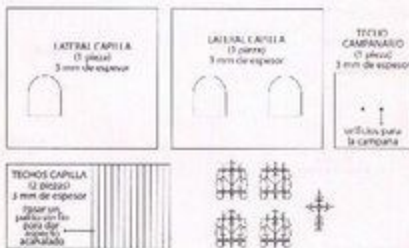
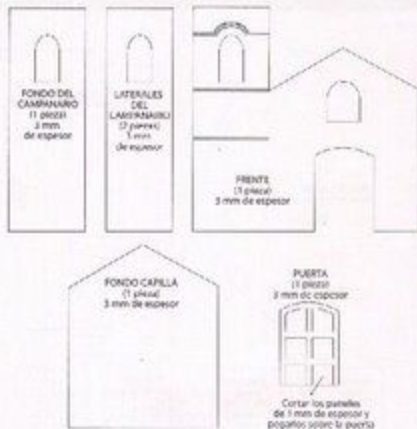


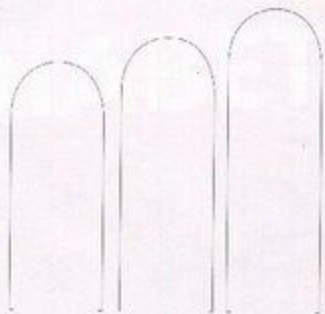
Su primera celebración (Página 20)

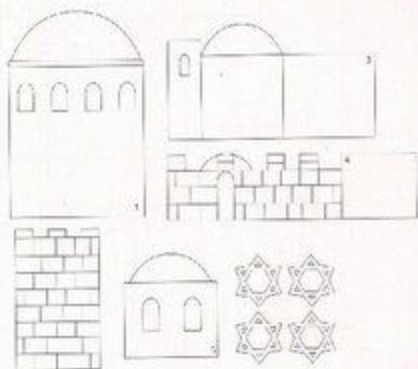


Un altar
dulce e intimo
(Página 24)









RELLENOS

Levanta una gran variedad de rellenos para rellenar los pasteles y los bollos chubasco, que luego serán decorados. Añade imaginación a medida vas de las preparaciones más sencillas.

CREMA PASTELERA O PATISSIÈRE

Ingredientes

- 100 cc de leche
- 4 yemas
- 1 taza de azúcar común
- 120 g de harina común
- Esencia de vainilla

Preparación

Hervir la leche en una cacerola y reservarla.

En otro recipiente, mezclar las yemas con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar la harina y mezclar nuevamente hasta que la preparación esté homogénea. Incorporar la leche con las yemas e incorporar bien. Volcar a calentar la preparación, revolviendo continuamente hasta que espese. Por último, añadir unas gotas de esencia de vainilla.

Dejar enfriar la crema y refrigerarla en la heladera durante 2 horas, como mínimo, antes de utilizarla.

CREMA DE PERAS

Ingredientes

- 3 yemas
- 6 cucharadas de azúcar común
- 1 lata de peras
- 1 cucharada de jugo de limón
- 400 cc de leche
- 5 cucharadas de fécula de maíz

Preparación

Procesar las peras y agregarles el jugo de limón.

En otro recipiente, mezclar las yemas con el azúcar hasta formar una crema. Incorporar la fécula de maíz. Pasar la preparación a una cacerola, añadir la leche y calentarla revolviendo continuamente hasta que espese. Retirarla del fuego y dejarla enfriar. Agregar las peras y mezclar.

CREMA MARSALLA

Ingredientes

- 4 yemas
- 4 cucharadas de azúcar común
- 50 cc de Marsala
- 100 cc de leche
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- Pasa de uvas maceradas en Marsala

Preparación

Mezclar el azúcar con la fécula de maíz, incorporar las yemas y batir hasta que la preparación quede blanca. Añadir el Marsala y la leche. Calentar todo a baño de María, revolviendo continuamente hasta que se forme una crema espesa. Por último, incorporar las pasas de uvas. Dejar enfriar antes de utilizar.



DECORACIÓN

El pastillaje es la técnica más usada para la decoración de los proyectos de esta revista; por lo tanto, decidimos explicar detalladamente cómo se elabora, conserva y trabaja.

Cómo conservar el pastillaje

- Envasarlo con una bolsa, para que no se seque, y colocarlo en un recipiente hermético.

PASTILLAJE

Ingredientes

- 1/2 litro de agua
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 800 ó 900 g de azúcar impalpable
- 1 cucharadita de CMC
- Esencia de vainilla a gusto

Preparación

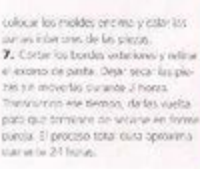
1. Colocar el agua en un recipiente que pueda ir al fuego. Esparcir la gelatina en forma de flor.
2. En otro recipiente, licuar el azúcar impalpable, agregarle el CMC y mezclar.
3. Calentar la gelatina a baño de María para que se disuelva bien. Retirarla del fuego y agregarle esencia (opcional), incorporar la mezcla de azúcar impalpable y CMC.
4. Amasar la preparación hasta que esté bien elástica. Para que sea mejor textura y elasticidad, dejara reposar durante 24 horas antes de utilizarla.

CMC (CARBOXI-METIL-CELULOSA)

Se incorpora al pastillaje para darle más elasticidad y permitir que se pueda trabajar durante más tiempo, sin que se resque o se resque como el pastillaje filipino normal. El pastillaje con CMC es ideal para modelar piezas finas, finos y colados con facilidad.

CÓMO TRABAJAR Y DEJAR SECAR LAS PIEZAS DE PASTILLAJE

5. Homogeneizar la mezcla con floc de maíz y cubrirlo la parte con un paño de algodón colocado entre dos vidrios limpios que todo le haga es todo grado de un mismo espesor.
6. Usar la masa sobre una tabla (puede ir en secándose las unidades).



colocar los moldes encima y cubrir los con las inversas de las piezas.

7. Cortar los bordes exteriores y retirar el exceso de pasta. Dejar secar las piezas y moverlas durante 2 horas. Transcurrido este tiempo, darles vuelta para que termine de secarse en forma pareja. El proceso total dura aproximadamente 24 horas.

DECORACIÓN

Los siguientes están diseñados para modelar pizzas, hacer guardos y realizar otros modelos.

GLASÉ REAL

Ingredientes

- 1 clara de huevo
- 250 g (aprox.) de azúcar impalpable común (sin fécula)
- 6 gotas de ácido acético

Preparación

1. Bate la clara con tus dedos de azúcar impalpable.
2. Incorpora el ácido acético junto con el azúcar restante y seguir batiendo hasta lograr la consistencia deseada. Guardar en un bol hermético y cubierto con nylon. Usar de la heladora.

PASTA PARA MODELAR

Ingredientes

- 100 g de manteca
- 250 cc de agua
- 200 g de harina común tamizada
- 3 cucharadas soperas de glucosa
- Esencia a gusto
- 2 kg de azúcar impalpable
- 1 cda. soperas al ras de CMC

Preparación

1. Colocar la manteca con el agua en una olla y calentarla hasta que hiera.
2. Agregar la harina y cocinar 3 minutos revolviendo continuamente con una cuchara de madera. Retirar que la masa se separe de las paredes del recipiente.
3. Reducir la preparación del fuego e incorporar la glucosa y la esencia. En otro recipiente, mezclar el CMC con el agua.
4. Unir las dos preparaciones y amasar hasta formar una pasta elástica que no se pegue en la mano ni en las masas. Por su elasticidad, esta pasta puede usarse para cubrir tortas. Se conserva por una semana en la heladora envuelta en bolsas.

PASTA DE GOMA

Ingredientes

- 1 cda. de CMC (carboximetil celulosa)
- 10 g de glucosa
- 3 cucharadas de agua
- 250 g de azúcar impalpable

Preparación

1. Cernir el azúcar con el CMC. Disolver la glucosa en el agua.
2. Unir las dos preparaciones y amasar hasta formar una pasta dura (si fuese necesario, agregar un poco más de azúcar o de agua). Dejar reposar durante 24 horas antes de utilizar. Conservar en recipientes herméticos en la heladora. En el momento de usarla, amasarla nuevamente hasta que tome elasticidad.

PASTA AMERICANA



COBERTURA

La pasta americana, bien conocida como fondant extendido, es la que se usa para la mayoría de las tortas que se van a decorar. Aquí te la revela.

CÓMO CUBRIR TORTAS

Ingredientes

- 100 cc de agua
- 2 y 1/2 cdas. de gelatina sin sabor
- 6 cdas. de aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina
- 3 cdas. cuajadas de glucosa
- 2 kg (aprox.) de azúcar impalpable

Preparación

1. Colocar el agua en un recipiente y agregarle la gelatina en forma de lluvia. Calentarla a baño de María hasta que esté bien disuelta.
2. Incorporar el medio graso (aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina) con la glucosa y seguir calentando la mezcla hasta que todos los ingredientes se fundan. Retirarla del fuego.
3. Si la pasta no se va a usar inmediatamente, mezclarla con la mitad del azúcar impalpable y guardarla en un recipiente hermético.
4. Si se va a utilizar en el momento, volver el azúcar impalpable sobre la mezcla, formar un hueco y colocar el líquido en el centro.
5. Amasar, incorporando el azúcar, hasta formar una masa elástica, si queda muy dura, incorporar un poquito de agua caliente. Por último, agregar colorante y esencia a gusto.

Alternativa

Otra forma de saborizar la pasta americana es reemplazando total o parcialmente el agua por jugo de una fruta (naranja, mandarina, limón, etc.). También se puede añadir café en el líquido para conseguir un sabor delicioso y un excelente color en la masa, esto último es lo que se realiza en las tortas café de esta edición.

Preparación

1. Colocar la pasta sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable y estirarla con un palo de amasar perfectamente largo.

2. Cuando tenga 0,5 cm de espesor, enrollarla en el palo y levantarla.

3. Desenrollarla sobre la torta previamente untada con dulce o mermelada (para que la cobertura se adhiera).

4. Acomodar los pliegues laterales y alisar la parte superior para que tome la forma de la torta.

5. Cortar el excedente con una esteca o un cuchillo.



Tortas

PARA EL BAUTISMO

Dulces y regalos para la nueva vida

La Virgen y el niño

La primera celebración



985-03-41

[illegible]

Keywords:

Magdalena, an Inca's daughter, the author,
and the family's migration to the remote
frontier of the Amazon. (Magdalena is the
protagonist of the novel.)

04375 00

El primer libro de la colección
trata de la vida de los niños en
el mundo, desde la infancia
hasta la vejez.



0-1000-1000

Residence is a good indicator of income. Customers are usually a reflection of the day they called. On the opposite extreme of the scale, the 100 percent of the business is provided for the 10 percent of the business.



9443

Keywords:

Elaborar un contrato de paz para el mundo requiere de un diálogo entre las personas y los pueblos, y no se puede imponer desde el poder. El diálogo es el camino para la reconciliación y la paz.



andrew@cs.cmu.edu

Il nostro è un'isola, circondata dal silenzio, e
proprio qui, tra le rovine del barocco, un
silenzio che si ascolta.

